Crédit photos : Jean-Thomas Schneider

# CAP GLACIER FABRICANT

- *Formation en 1 an*
- *Apprentissage*
- *Formation continue*

**NOUVEAUTÉ 2020 !**

## PARRAIN DE LA FORMATION

## JEAN-THOMAS SCHNEIDER

MOF GLACIER 2019

CHAMPION DU MONDE GLACERIE 2018

CHAMPION DU MONDE PÂTISSERIE 2017

# CAP GLACIER FABRICANT

## PRÉ-REQUIS

- Etre titulaire d'un CAP Pâtissier
- Etre âgé de 15 à 29 ans pour la formation en apprentissage *
- Justifier d'un niveau B1 en langue française ou d'un équivalent

* autre public : nous contacter

## OBJECTIFS & DÉBOUCHÉS

- Savoir élaborer et commercialiser une gamme très diversifiée de produits (glaces, crèmes glacées, sorbets, spécialités glacées...) dans le respect des normes d'hygiène, de sécurité, du code des pratiques des glaces alimentaires et du guide des appellations.
- Le titulaire du CAP Glacier Fabricant peut accéder aux emplois d'ouvrier glacier. Il exerce en priorité dans des entreprises de type artisanal et de tailles différentes (glacerie, pâtisserie, chocolaterie, restauration...).

## DOMAINES DE COMPÉTENCES

- Culture professionnelle
- Connaissances des matières premières
- Technologie de fabrication
- Sciences appliquées à l'alimentation
- Sciences appliquées à l'hygiène et prévention
- Sciences appliquées aux équipements
- Arts appliqués au métier de glacier
- Communication
- Environnement économique, juridique et social de l'entreprise

## MÉTHODES MOBILISÉES

3 laboratoires dédiés à la Pâtisserie - Glacerie équipés d'outils à la pointe de la modernité.

A son entrée en formation, l'apprenant reçoit sa tenue professionnelle du CFA ainsi que sa propre mallette d'équipements spécifiques.

### Durée de la formation :

312 heures
réparties de Septembre à Juin

### Modalités d'accès :

- Apprentissage :
  Remplir les pré-requis
  + avoir un employeur
- Autre public : sur entretien

### Modalités d'évaluation :

- Contrôle continu (CCF)
- Evaluations ponctuelles
- Mises en situation réelle régulières

### Tarif de la formation :

- Apprentissage :
  Coût pédagogique pris en charge par l'OPCO
  (sous conditions)
- Autre public :
  sur devis, nous contacter

### Taux de réussite :

Consultez notre site web !

### Poursuites d'études :

- MC Cuisinier en Desserts de Restaurant
- CAP Chocolatier
- BTM Pâtissier Confiseur Glacier Traiteur

### Accessibilité :

H+
Accessibilité PMR

126 chemin des métiers
74570 GROISY

04.50.68.00.50

Pour en savoir plus sur cette formation :

alimentation-fleuristerie
@cfa-groisy.com